

Presseinformation

Möhren zu Hause richtig lagern und Nachhaltigkeit fördern

Bonn, 19.10.2021 – Jedes Jahr werfen wir zu Hause zahlreiche Lebensmittel weg, weil wir falsch geplant haben und sie verdorben sind. Obst und Gemüse machen dabei den größten Anteil aus. Mit dem richtigen Umgang in den eigenen vier Wänden können auch bei Karotten Abfälle reduziert werden, so dass ein Beitrag zum Klimaschutz geleistet wird.



Mit der richtigen Lagerung in den eigenen vier Wänden können auch Abfälle bei Möhren reduziert werden.

Quelle: Meine Möhren

der richtigen Lagerung sind sie im Kühlschrank problemlos sieben bis zehn Tage haltbar. Bei Bundmöhren wird nach dem Einkauf zuerst das Laub entfernt, denn das entzieht dem Gemüse Feuchtigkeit. Das Möhrengrün selbst kann nach gründlichem Waschen auch gegessen werden und schmeckt sehr gut in Suppen, Salaten oder als Pesto. Verpackte Karotten werden für den Kühlschrank aus dem Beutel genommen oder die Folie der Schale geöffnet. Dann kann das Gemüse atmen und ein feuchtes Klima, das Fäulnis fördert, wird vermieden. Wer besonders schonend mit den Karotten umgehen will, kann sie in ein feuchtes Tuch wickeln. Am wohlsten fühlen sie sich so in dem Gemüsefach des Kühlschranks.

Werden die Möhren dann doch einmal schrumpelig, müssen sie jedoch nicht direkt weggeworfen werden. Solange sie nicht schimmeln, kann man sie bedenkenlos verwenden. Dafür die Karotten einfach für ein paar Stunden in eine Schüssel mit Wasser legen. Das Gemüse nimmt das Wasser auf und ist wieder schön knackig. Natürlich können Möhren auch blanchiert und dann im Gefrierschrank aufbewahrt werden oder in Öl oder Essig eingelegt werden. Dadurch sind sie dann besonders lange haltbar. Mit der richtigen Lagerung können somit unnötige Abfälle bei Karotten reduziert werden und damit kann jeder einen Beitrag zum Klimaschutz leisten.

Über Meine Möhren

Das Internetportal Meine Möhren stellt interessante Informationen rund um die Möhre zur Verfügung. Vom Anbau über die Ernte bis hin zu Lagertipps im Haushalt und der Ernährung

Jede Person in Deutschland wirft im Durchschnitt 56 kg Lebensmittel pro Jahr weg. Wertvolle Ressourcen, wie Wasser, Energie und Ackerflächen, werden somit verschwendet. Bei der Entsorgung müssen dann weitere Ressourcen investiert werden und zusätzlich entsteht das Treibhausgas CO₂. Diese Mengen können reduziert werden, wenn weniger Lebensmittel weggeworfen werden.

So bleiben Karotten länger frisch

Möhren zeichnen sich von Natur aus durch ihre lange Haltbarkeit aus. Mit

mit Karotten können Verbraucher sich auf der Internetseite www.Meine-Möhren.de über das beliebte Gemüse informieren. Leckere Rezepte, wie der Möhre Eintopf mit Rindfleisch, das Möhregrün-Pesto oder der klassische Carrot Cake, liefern Inspirationen für die eigene Küche und machen Lust aufs Ausprobieren.